



Peakokk
Chef de Cuisine
Andres Rahula

Rahula

**Peakokk soovitab: eestipärane menüü,
kus erilise tähelepanu all on kohalik tooraine – see oma ja ehe**
*Chef de Cuisine recommends: our special Estonian menu
where particular emphasis is placed on local produce*

Dirhami lõhefilee koriandri ja tšilliga, pošeeritud muna, apteegitilli-mädarõikasalat, saialaastud ning ürdiõli
Local Dirham salmon fillet with coriander and chilli, poached egg, fennel-horse radish salad, bread shavings and herb oil
8.00

Karulauguvõiga üleküpsetatud siifilee, porrulaugu-kartulikreem, suitsune oliivõli ja kalamarjasalat
Whitefish baked with ramson butter, leek-potato cream, smoked olive oil and red caviar salad
14.00

Põltsamaa Tõmmu marjaveinis hautatud eestimaine põdraliha, ahjusibul, puravikuvaht ja juurselleripüree
Local elk stewed with Põltsamaa Tõmmu berry wine, oven baked onions, cep cappuccino and celeriac puree
16.00

Suitsuräimepelmeenid, röstitud peet, spinat ja sinepi-võikaste
Smoked Baltic herring dumplings, roasted beetroot, spinach and mustard-butter sauce
9.00

lirise-musta leiva toorjuustukook karamellistatud õuntega
Black bread cheese cake with toffee and caramelized apples
5.00

Joogisoovitus
Drink recommendation

Purtse, Pale Ale, alc 5,5%
0,33 l **5.00**
Siidisuka, Sweet Stout, alc 6,3%
0,33 l **5.00**
Eksperimentaal VII, alc 8,9%
0,33 l **5.00**
Põhjaka astelpajunaps / sea-buckthorn schnapps alc 26%
4 cl **6.00**

Mõned meie toidud sisaldavad allergeene. Palun küsi täpsemat infot meie teenindajatelt.
*Note that some of our dishes contain allergens.
Please ask and we'll be happy to provide more information.*